

OPTIGRILL

CONSIGNES DE SECURITE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

- **Utilisation, entretien et installation de l'appareil : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.**
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
  Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins de cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Enlever l'appareil et les accessoires de l'emballages.
  Attention : conserver l'emballage intact pour le retour.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil ni utiliser l'appareil comme un jouet.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Ne jamais utiliser l’appareil sans surveillance.
- ⚠ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
  Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Cet appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d’une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s’entrave dedans.
- Ne brancher l’appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Vérifier que l’installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l’appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d’éviter un danger.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge et de l’eau chaude.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l’eau l’appareil ni le cordon.

A FAIRE

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passer de l’eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Lors de la première utilisation, laver les plaques (suivre paragraphe Nettoyage), verser un peu d’huile sur les plaques et les essuyer avec un chiffon doux.
- Veiller à l’emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s’entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d’oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Placer l’appareil sur un plan ferme.
- Toujours mettre l’appareil hors de portée des enfants.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utiliser celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique…).
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l’appareil. N’utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.

A NE PAS FAIRE

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni…) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz…).
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (revêtement antiadhésif).
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.
- Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les aliments à cuire, ni entre la plaque et la résistance.
- Ne pas retirer le tiroir de récupération de graisses pendant la cuisson. Si le tiroir de récupération de graisse est plein durant la cuisson, laisser refroidir l'appareil avant de le vider.
- Ne pas poser la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, éviter de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- Les plaques ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.

Conseils/informations

- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement,…).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ne peut être consommé.

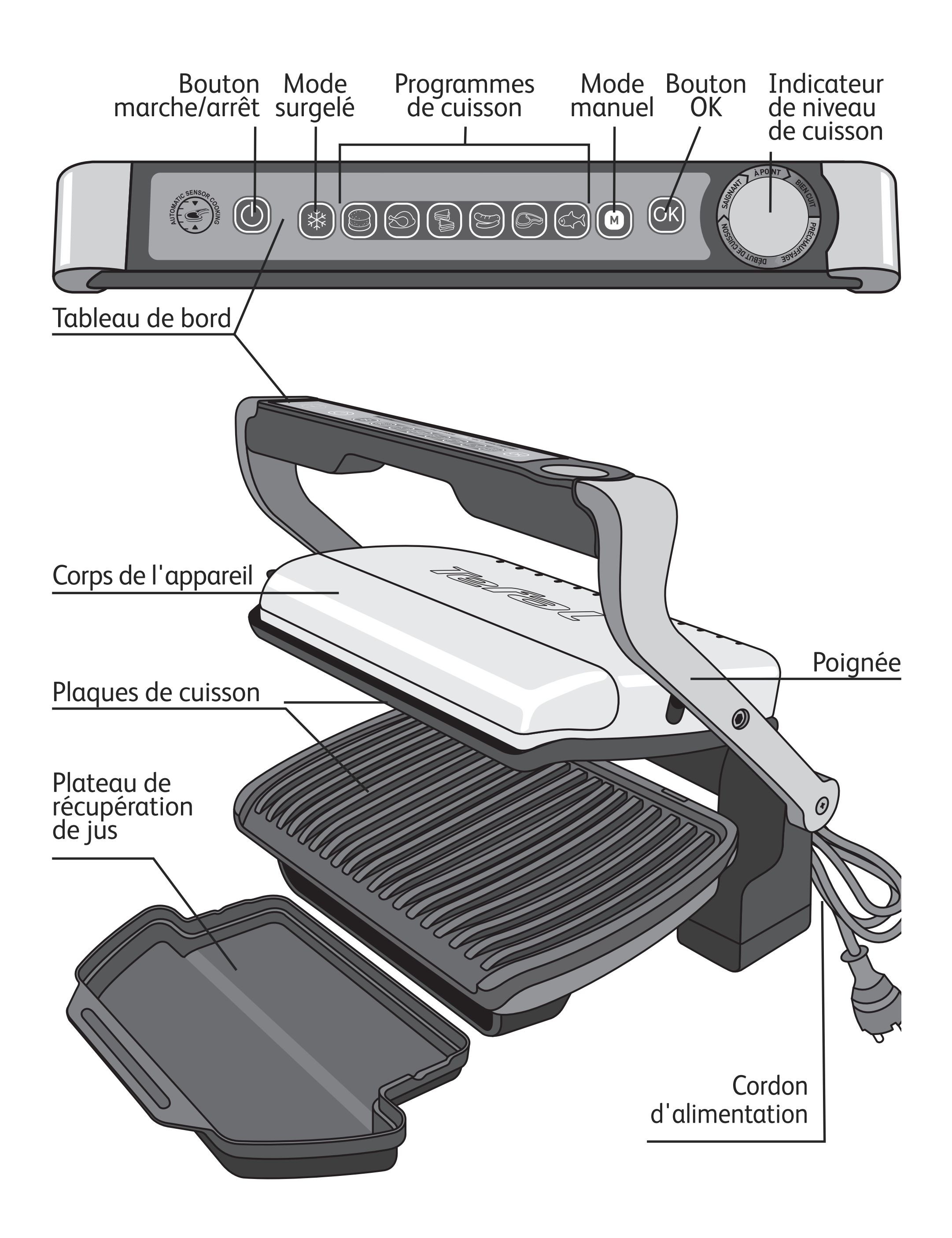
Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

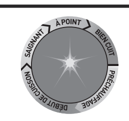
ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.


Bouton marche/arrêt
Mode surgelé
Programmes de cuisson
Mode manuel
Bouton OK
Indicateur de niveau de cuisson
AUTOMATIC SENSOR COOKING
M
OK
SAIGNANT
À POINT
BIEN CUIT
PRÉCHAUFFAGE
DÉBUT DE CUISSON
Tableau de bord
Corps de l'appareil
Poignée
Plaques de cuisson
Plateau de récupération de jus
Cordon d'alimentation

Guide des couleurs de diode (DEL)

préchauffage

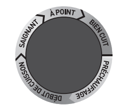


Violet clignotant
Préchauffage.

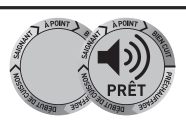


Violet fixe
Fin du préchauffage. Attente des aliments.

début de la cuisson

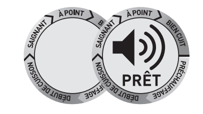


Bleu
Début de la cuisson.

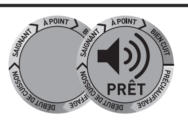


Vert
Cuisson "bleu"
Pendant la cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le niveau de cuisson "saignant" (jaune) sera bientôt atteint.

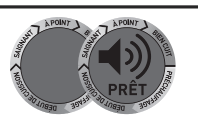
cuisson - prêt à consommer



Jaune
Cuisson "saignant".



Orange
Cuisson "à point".

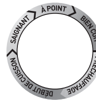


Rouge
Cuisson "bien cuit".

maintien au chaud



Rouge clignotant
Fin de cuisson "bien cuit".



Blanc fixe
Fonction manuelle sélectionnée ou mauvaise manipulation, reportez-vous au "Guide de dépannage".



Blanc clignotant
Reportez-vous au "Guide de dépannage" (retour, appel au service clientèle...)

Guide des programmes de cuisson

 Burger

  Panini

Mode manuel : gril traditionnel pour les operations manuelles.

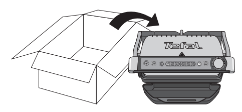
 Volaille

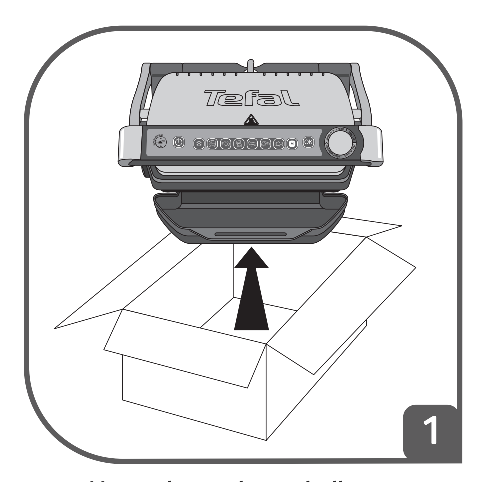
 Poisson

 Viande rouge

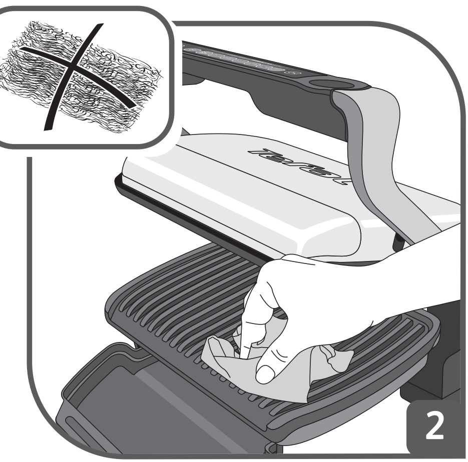
 Porc/saussices/agneau

1 Avant l'utilisation





Ne pas laisser les emballages, accessoires, autocollants et sachets à la portée des enfants.
Attention : conserver l'emballage intact pour le retour.



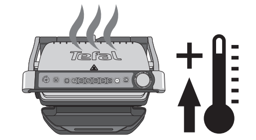
Avant la première utilisation, retirer et nettoyer soigneusement les plaques avec une éponge et de l'eau chaude, rincer et sécher soigneusement.



Positionner le plateau amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.



2 Préchauffage

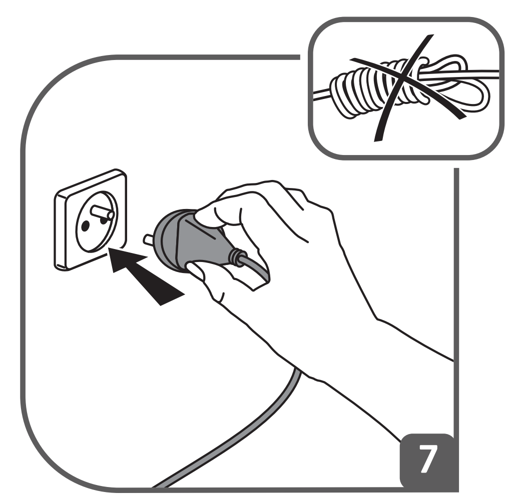




Pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive, essuyer les plaques de cuisson avec une serviette en papier imprégnée d'un peu d'huile de cuisson.



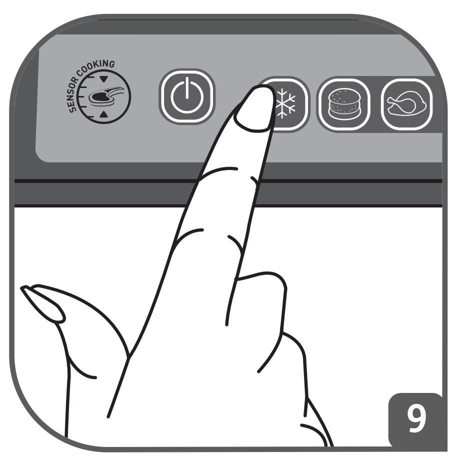
Éliminer tout surplus d'huile à l'aide d'une serviette en papier propre.



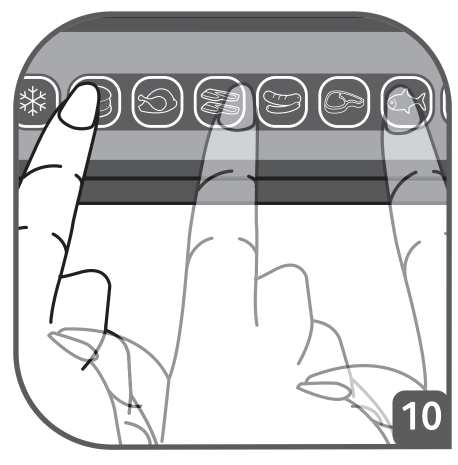
Brancher l'appareil sur le secteur.
Le câble doit être entièrement déroulé.



Appuyer sur le bouton marche/arrêt.



Si l'aliment à cuire est congelé, appuyer sur le bouton "aliment surgelé".

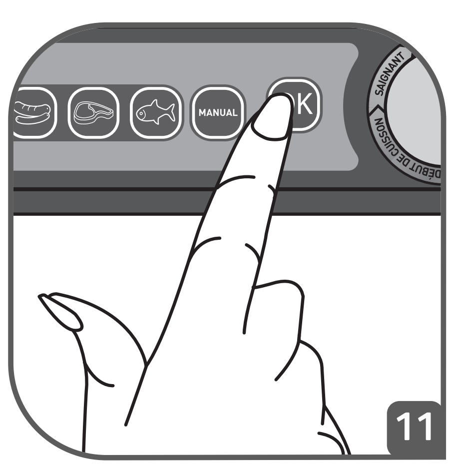


Sélectionner le mode de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

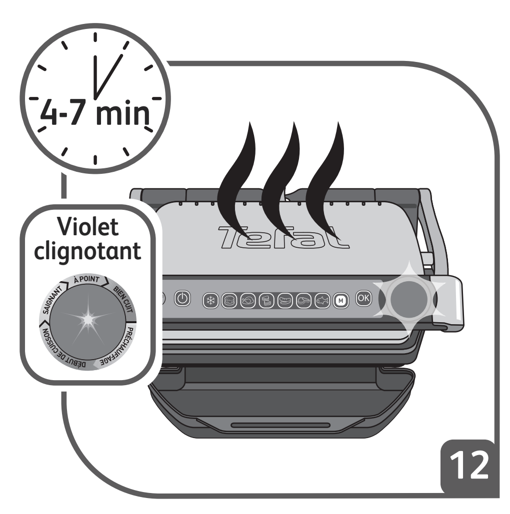
6 programmes de cuisson et 1 mode manuel

	Sélectionner ce programme de cuisson pour faire cuire des burgers.		Sélectionner ce programme de cuisson pour faire cuire de la viande rouge.
	Sélectionner ce programme de cuisson pour faire cuire de la volaille.		Sélectionner ce programme de cuisson pour faire cuire du poisson, des pavés de saumon.
	Sélectionner ce programme de cuisson pour faire cuire des paninis.		
	Sélectionner ce programme de cuisson pour faire cuire du porc, des saucisses ou de l'agneau.	M	En sélectionnant le mode Manuel, l'indicateur est blanc et le contrôle du temps de cuisson s'effectue manuellement.

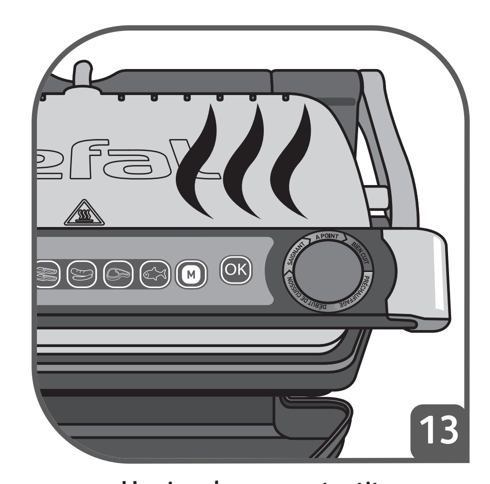
En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au "Tableau de cuisson pour aliments hors programmes", page 14.



Appuyer sur le bouton "OK" :
l'appareil commence le préchauffage
et l'indicateur de niveau de cuisson
clignote en violet.

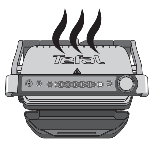


Attendre 4 à 7 minutes.



Un signal sonore retentit
et l'indicateur de niveau de cuisson
cesse de clignoter en violet
pour signaler que le mode
de préchauffage est terminé.
Après le préchauffage,
l'appareil est prêt à être utilisé.

3 Cuisson

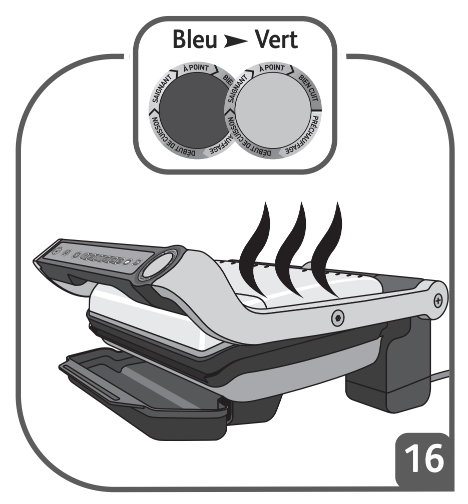




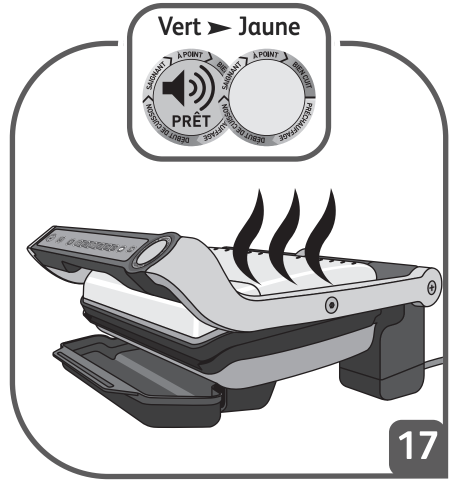
Ouvrir le gril et placer la nourriture sur la plaque de cuisson.



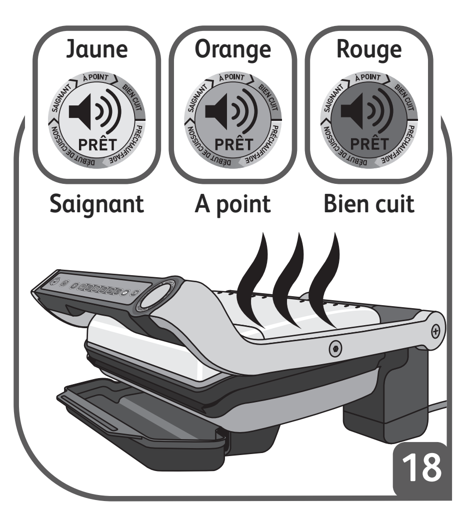
Fermer l'appareil pour commencer le cycle de cuisson.



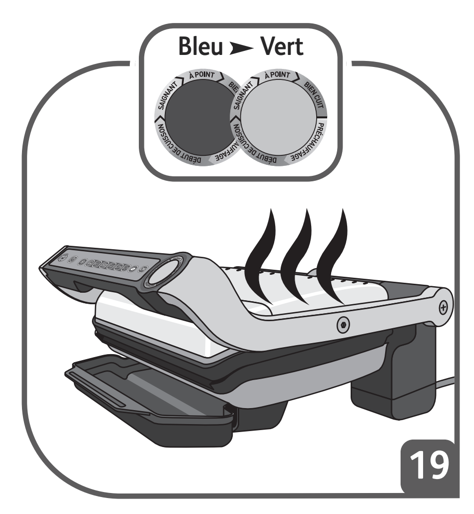
L'indicateur de niveau de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer la fonction de temporisation de cuisson. **Pour de meilleurs résultats, éviter d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson.**



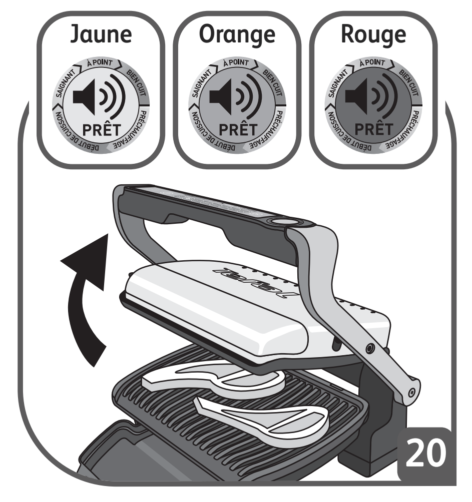
Pendant le processus de cuisson, un signal sonore retentit pour avertir que le niveau de cuisson "saignant" (jaune) **sera bientôt atteint**.
Pour les morceaux fins, fermer l'appareil et appuyer sur ok pour commencer le cycle de cuisson.



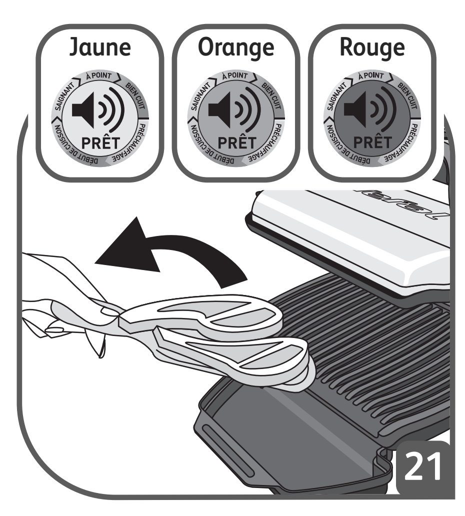
L'indicateur change de couleur selon le degré de cuisson.
- Indicateur **jaune** avec signal sonore : cuisson "**saignant**",
- Indicateur **orange** avec signal sonore : cuisson "**à point**",
- Indicateur **rouge** : cuisson "**bien cuit**".



Pour une cuisson "bleu", retirer la viande lorsque l'indicateur de niveau de cuisson devient vert.
Il est normal que les résultats de cuisson, notamment pour la viande, varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.



Lorsque la couleur correspondant au choix de niveau de cuisson apparaît, ouvrir l'appareil.



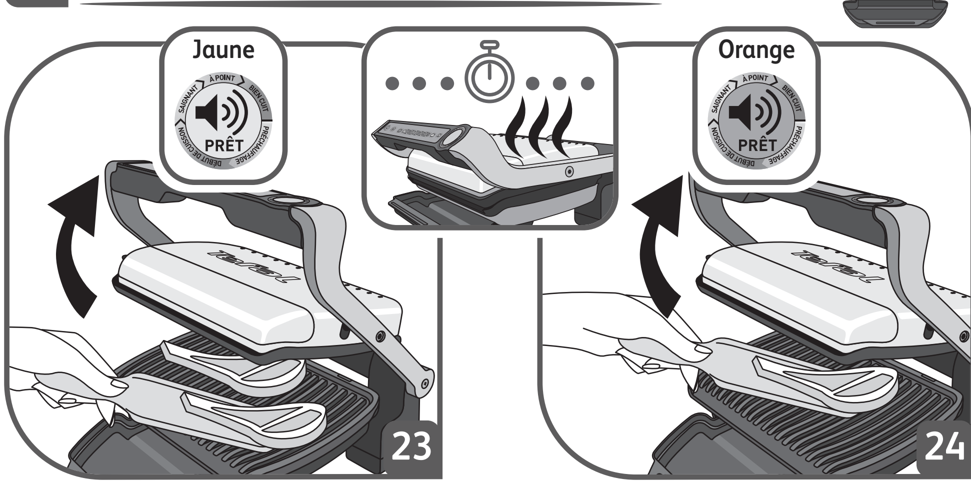
Retirer les aliments.



Fermez l'appareil.

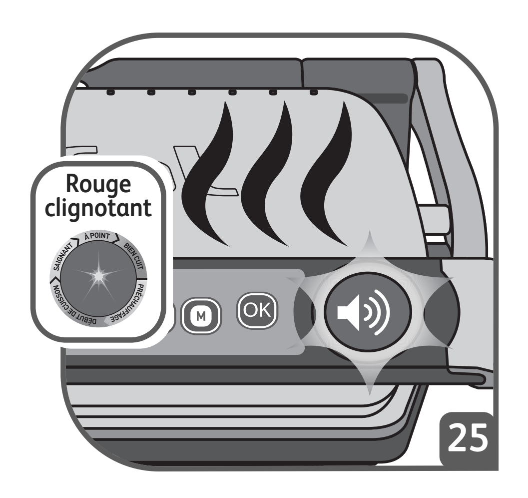
Seconde cuisson :
pour cuire d'autres aliments,
recommencer
à partir de la section 2 (Préchauffage),
point 9,
même pour cuire
un type d'aliment identique.

4 Commentaires



Pour cuire des aliments placés sur le gril **en fonction de différentes préférences personnelles**, ouvrir le gril pour retirer les morceaux ayant atteint le niveau de cuisson souhaité.

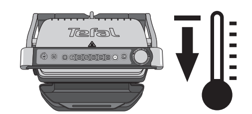
Refermer le gril pour poursuivre la cuisson. Retirer les morceaux ayant atteint un autre niveau de cuisson.

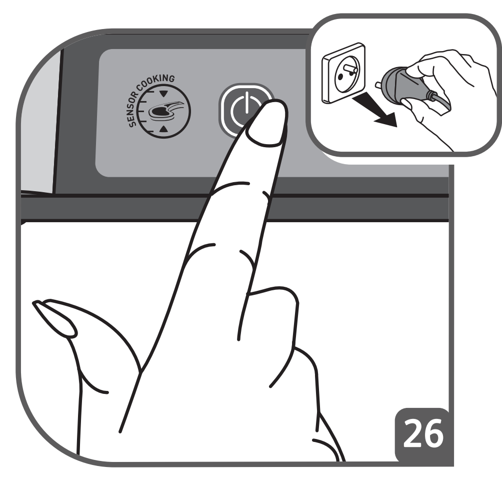


Fonction maintien au chaud

Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson. Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur le bouton "OK".

5 Nettoyage et entretien

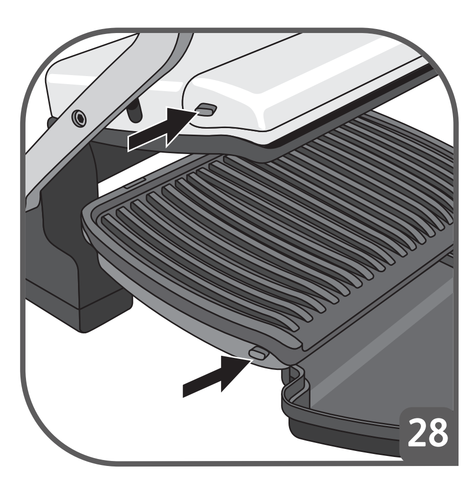




Appuyer sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil. Débrancher ensuite le gril.



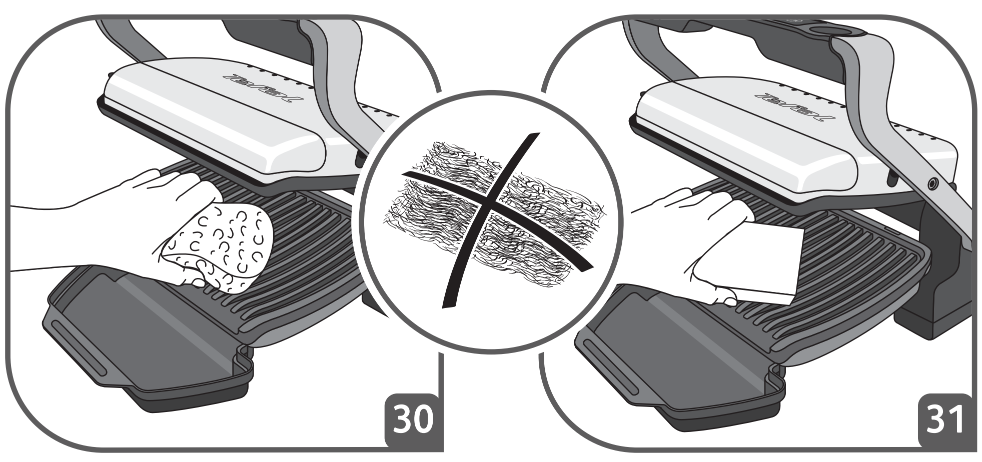
Laissez refroidir au moins 1 heure. Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.



Avant le nettoyage, débloquer et retirez les plaques.

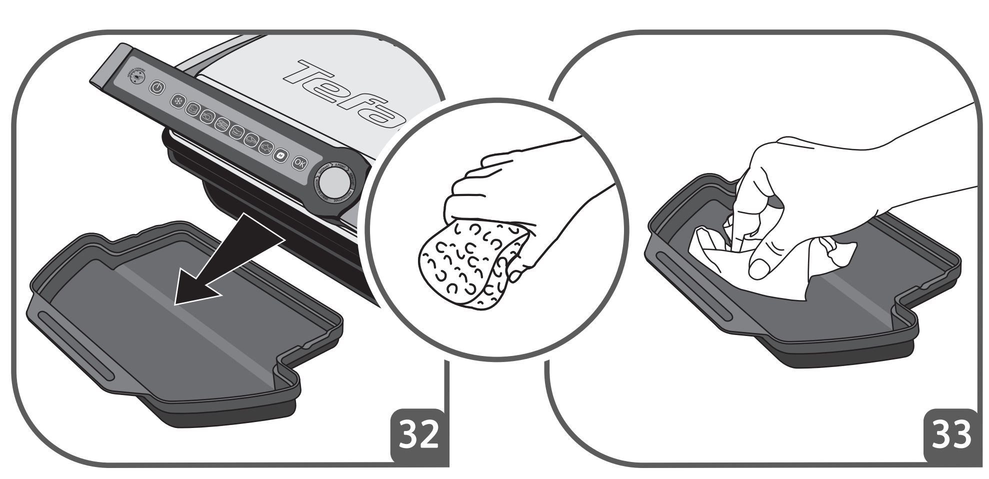


Le plateau de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.



Nettoyage manuel des plaques de cuisson
Employer de l'eau chaude avec un peu de savon, rincer abondamment pour éliminer tout résidu, puis essuyer soigneusement avec une serviette en papier.

Ne pas utiliser pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril. Utiliser uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques.



Nettoyage manuel du bac de récupération de jus
L'enlever, le vider et le laver dans de l'eau chaude légèrement savonneuse.

Essuyer soigneusement à l'aide d'une serviette en papier.

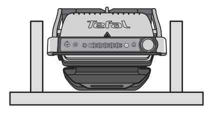


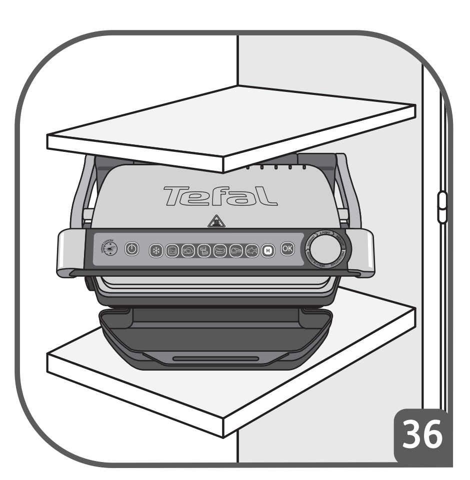
Nettoyage du couvercle du gril
Passer une éponge imprégnée
d'eau chaude
et essuyer avec un chiffon doux et sec.



Ne jamais immerger le corps du gril et le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

6 Rangement





Le gril doit être toujours propre et sec
avant d'être rangé.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Indicateur **blanc fixe.**	• Démarrage d'un cycle de cuisson sans préchauffage.	• 2 options possibles: - laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (indicateur blanc = mode manuel), - arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	• L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson.	• Débranchez l'appareil du secteur, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utilisez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème se reproduit, contactez votre service clientèle Tefal local.
Clignotement de l'indicateur OK après la mise en place de la nourriture.	• Aliment non détecté. Viande trop fine.	• Vous devez confirmer le début de la cuisson en appuyant sur le bouton OK .
Indicateur **blanc clignotant.** + bouton **clignotant** ou bouton **clignotant** L'appareil ne produit plus de signaux sonores.	• Défaillance de l'appareil. • Produit stocké ou utilisé dans un local trop froid.	• Débranchez , rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.
J'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, mais la cuisson ne démarre pas.	• Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm.	• L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.
J'ai mis en place la nourriture, mais l'indicateur reste VIOLET .	• Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture.	• Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.
	• Aliment non détecté. **Le morceau de viande est trop fin, "OK" clignote.**	• Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton OK .

Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité. De même l'épaisseur de la viande étant prise en compte lors de la cuisson, vous ne pourrez pas cuire des aliments d'une épaisseur supérieure à 4 cm.

Tableau des programmes

Programme dédié	Indicateur de couleur du niveau de cuisson		
	Jaune	Orange	Rouge
Viande rouge	Saignant	A point	Bien cuit
Burger	Saignant	A point	Bien cuit
Panini	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
Poisson		A point	Bien cuit
Volaille			Cuit à point
Porc/saussices/agneau			Cuit à point

Conseil : si vous souhaitez de la viande très saignante (bleue),vous pouvez utiliser 

Tableau de cuisson pour aliments hors programmes

Aliments		Programme de cuisson	Niveau de cuisson (Jaune saignant / Orange à point / Rouge bien cuit)
Viande & Volaille	Porc (désossé), poitrine de porc		Orange
	Agneau (désossé)		Rouge
	Aiguillettes de poulet congelées		Rouge
	Poitrine de porc		Orange
	Tranche de jambon à cuire		Orange
	Poitrine de poulet marinée		Jaune
Poisson	Truite entière		Rouge
	Crevettes non décortiquées		Orange
	Gambas (décortiquées ou non)		Orange
	Thon		Jaune
Mode manuel	Légumes grillés...	M	Température fixe

Pour les aliments surgelés, appuyez sur avant de sélectionner votre programme.

7 Retour de l'appareil

Ranger l'appareil et les accessoires dans les logements de l'emballage prévus à cet effet.